چنا دال پلاؤ

اجزاء:

• چاول ــــــ 300 گرام
• چنے کی دال ــــــ آدھ پاؤ اُبلی ہوئی
• پیاز ــــــ 1 عدد
• ٹماٹر ــــــ 3 عدد چھوٹے کٹے اور اُبلے ہوئے
• ہری مرچ ــــــ 3 سے 4 عدد
• لہسن کے جوئے ــــــ 3 عدد
• کڑی پتا ــــــ 1 ڈنڈی
• ادرک ــــــ 1 درمیانہ ٹکڑا

•گھی____ آدھ کپ

•سونف____ 1 چائے کا چمچ کٹی ہوئی

•پانی____ سوا سے ڈیڑھ گلاس

•کھڑا گرم مصالحہ____ حسب ضرورت

•نمک____ حسب ذائقہ

ترکیب:

پہلے پین میں گھی کو گرم کرکے سلائس کی ہوئی پیاز شامل کرکے اتنا پکائیں، تاکہ وہ نرم ہو جائے۔

پھر اس میں لہسن کے جوئے اور ادرک شامل کرکے تھوڑی دیر پکائیں۔

اب اس میں کھڑا گرم مصالحہ، سونف، کڑی پتا اور کٹی ہوئی ہری مرچ شامل کرکے ایک سے دومنٹ تک مزید پکائیں۔

اب اس میں پانی اور نمک شامل کردیں۔

جب پانی گرم ہوکر پکنا شروع ہو جائے تو اس میں بھیگے ہوئے چاول، چنے کی دال شامل کرکے پکنے دیں۔

جب چاول پھول کر اوپر آجائیں تو اسے آٹھ سے دس منٹ کا دم دے دیں۔

تیار ہونے پر نکال کر سرو کریں

0307-8162003